

## マヨネーズ

材料	できあがり約 1/2 カップ分
卵黄	1 個分
塩	小さじ 1/5
こしょう	少々
粉からし	少々
酢	大さじ 1
サラダ油(あれば太白ごま油)	大さじ 3



1 ボールに、卵黄、塩、こしょう、粉からし、酢を入れて、泡だて器でよく混ぜます。



2 サラダ油をほんの少しずつ入れ、その都度、よく混ぜ合わせます。  
油を一度に多く入れすぎると、とろみが見つからないので注意しましょう。  
※太白ごま油は、香りや味、色がついていません。お菓子やたくさんの油を入れる料理に向いています。



3 保存は、冷蔵庫で約 1 週間ですが、生卵を使用するので、夏の盛りは 2、3 日で食べきりましょう。